Anno XXXIII - Fasc. 762 Roma, 16 agosto 1937-XV (C. C.Posta)

La Rivista Agricola

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE 23 AUG. 1937

Fondatore e Direttore
Avv. Grand'Uff. C. A. CORTINA

SOMMARIO DEL FASCICOLO 762 (16 agosto 1937).

Errori ed orrori in Francia (*Carlo Alberto Cortina*) — I parlamentari per l'agricoltura: In tema di crisi vinicola (*Francesco Baraldi, Deputato al Parlamento*) — Per la produzione delle uve da tavola (*S. D'Ayala*) — Consociazione e avvicendamento degli ortaggi (*Dott. G. Mascagni*) — La ricchezza olearia d'Italia alla Fiera del Levante (*R. E. Porter*) — Curiamo le piante! Dopo la grandine. Note fitopatologiche di stagione (*T. Ferraris*) — Proprietà medicinali della salvia — Note pratiche — Cronaca agraria — Rubrica di varietà per le famiglie — La Radio agricola.

— E —

Curiamo le Piante

Si pubblica ogni quindici giorni

ANTICUSCUTA CAFFARO

il nuovo preparato per la radicale, pratica, economica distruzione della Cuscuta

Il grano da seme si deve disinfettare subito dopo la trebbiatura con gr. 200 (per quintale) di

POLVERE CAFFARO

Azurol, Ferfor, Arseniato di Piombo colloidale Caffaro (marca Drago), Azol, Abruchite, Baflor, Nicol, Nicosan, Coccidol, Verderin, Fluoris, Cruscolina. Fitodrin, Diraduva

SOCIETÀ ELETTRICA ED ELETTROCHIMICA DEL CAFFARO - MILANO

Capitale Lire 24.500.000 interamente versato

DIREZIONE, AMMINISTRAZIONE E PUBBLICITA': Via degli Scipioni, N. 181 - ROMA (133) - Tel. 31-845

Abb. annuo Italia e Colonie L. **24** - Estero L. **34** - Abb. sem.: L. **13** - Estero L. **18** - Un fasc. L. **1.20**

(Col premio gratuito e franco: "**L'Almanacco degli Agricoltori**,, Volume di 200 pagine con 50 illustrazioni)

PREMIATA DITTA ORTICOLA

Paolo Bartolozzi & F.gli

PISTOIA

E' uscito di recente, sempre più completo, il

Nuovo Catalogo Illustrato

Più che un Catalogo è un Vademecum del frutticultore moderno, trattando, sia pure succintamente, ma con chiarezza molti importanti argomenti inerenti alla frutticoltura moderna.

Si spedisce ovunque contro rimborso delle spese postali (cent. 50).

SGARAVATTI
SEMENTI
PADOVA

Le più vaste colture d'Italia per le sementi selezionate

CATALOGO GRATIS

Preferite sempre i prodotti nazionali

BANCA D'ITALIA

Capitale versato L. 300.000.000

Amministrazione Centrale - ROMA

SEDI:

Ancona - Bari - Bologna - Firenze - Genova - Livorno - Milano - Napoli - Palermo - Roma - Torino - Trieste - Venezia.

SUCCURSALI:

Agrigento - Alessandria - Aquila - Arezzo - Ascoli Piceno - Asti - Avellino - Barletta - Belluno - Benevento - Bergamo - Bolzano - Brescia - Brindisi - Cagliari - Caltanissetta - Campobasso - Carrara - Caserta - Castellammare di Stabia Catania - Catanzaro Chieti - Como - Cosenza - Cremona - Cuneo - Ferrara - Fiume - Foggia - Forlì - Gorizia - Grosseto - Imperia - Lecce - Lucca - Macerata - Mantova - Massa - Messina - Modena - Novara - Padova - Parma - Pavia - Perugia - Pesaro - Pescara - Piacenza - Pisa - Pistoia - Pola - Potenza - Ravenna - Reggio Calabria - Reggio Emilia - Roma - Rovigo - Salerno - Sassari - Savona - Siena - Siracusa - Sondrio - Spezia - Taranto - Teramo - Terni - Trapani - Trento - Treviso - Udine - Varese - Vercelli - Verona - Vicenza - Viterbo Zara.

AGENZIE:

Aosta - Biella - Bressanone - Casale Monferrato - Cesena - Civitavecchia - Cotrone - Empoli - Enna - Faenza - Frosinone - Genova - Iesi - Iglesias - Ivrea - Lecco - Lodi - Lugo - Marsala - Matera - Milano - Milazzo - Monfalcone - Monza - Napoli - Nuoro - Pallanza - Pescia - Pinerolo - Postumia - Prato in Toscana - Ragusa - Rieti - Rimini - Riva di Trento - Roma - Rovereto - San Pier d'Arena - San Remo - Sora - Tolmino - Torre Annunziata - Vibo Valentia - Vigevano - Voghera.

FILIALI NEI POSSEDIMENTI ITALIANI.

Nell'Africa Orientale: Addis Abeba - Asmara - Mogadiscio - Chisimaio Cheren - Massaua.

Nell'Africa Settentrionale: Tripoli - Bengasi.

Nelle Isole Egee: Rodi.

BANCO DI NAPOLI

ISTITUTO DI CREDITO DI DIRITTO PUBBLICO

FONDATO NELL'ANNO 1539

Fondo di dotazione: L. 500.000.000 - Riserve: L. 946.232.000

NAPOLI: Direzione Generale - Sede S. Giacomo - Sede Spirito Santo - Donnaregina - Monte Centrale di Pegni - N. 13 Agenzie di Città.

FILIALI: Acerra - Afragola - Agnone - Alessandria - Alfedena - Altamura - Amalfi - Anacapri - ncona - Andria - Aquila - Ariano Irpino - Atri - Atripalda - Avellino - Aversa - Avezzano - Bari - Barletta - Battipaglia - Benevento - Bitonto - Bologna - Bolzano - Brindisi - Cagliari - Caiazzo - Caivano - Campobasso - Capri - Caserta - Casoli - Casoria - Cassino - Castel di Sangro - Castellammare di Stabia - Castellana - Castrovillari - Catanzaro - Cava dei Tirreni - Celano - Cerignola - Chieti - Corato - Cosenza - Crotone - Eboli - Fara S. Martino - Fasano - Firenze - Fiume - Foligno - Formia - Francavilla Fontana - Gaeta - Gallipoli - Genova - Gioia del Colle - Gioia Tauro - Giugliano - Giulianova - Giulianova Spiaggia - Gorizia - Gragnano - Grumo Appula - Guardia Sanframondi - Irsina - Ischia - Isernia - Isola Liri - Lagonegro - Lama dei Peligni - Lanciano - Larino - La Spezia - Lecce - Liverno - Lucera - Maglie - Manfredonia - Marcianise - Marigliano - Martina Franca - Massalubrense - Matera - Melfi - Meta di Sorrento - Milano - Mola di Bari - Molfetta - Moliterno - Monopoli - Monte Sant'Angelo - Montescaglioso - Mosciano S. Angelo - Muro Lucano - Nardò - Nicastro - Nocera Inferiore - Nola - Nuoro - Oristano - Ortona a Mare - Ostuni - Ozieri - Paiena - Paola - Penne - Perugia - Pescara - Piano di Sorrento - Piedimonte d'Alife - Pisticci - Pizzo - Popoli - Potenza - Pozzuoli - Pratola Peligna Putignano - Reggio Calabria - Rionero in Vulture - Roma - Roseto degli Abruzzi - Rossano Ruvo di Puglia - Sala Consilina - Salerno - Sanseverino Rota - Sansevero - S. Agata due Golfi - S. Agnello - S. Angelo dei Lombardi - S. Giovanni in Fiore - S. Giuseppe Vesuviano - Santa Maria C. V. - Sarno - Sassari - Sessa Aurunca - Siderno Marina - Sora - Sorrento - Stigliano - Sulmona - Taranto - Taurianova - Tempio Pausania - Teramo - Termoli - Terni - Terranova Pausania - orino - Torre Annunziata - Torre del Greco - Trani - Trento - Trieste - Ugento - Vasto - Venafro - Venezia - Venosa - Vico Equense - Viggiano - Villa S. Giovanni - Zara.

FILIALI NELLE COLONIE: Asmara - Tripoli.

FILIALI ALL'ESTERO: Buenos Ayres - New York.

FILIAZIONI AUTONOME: Banco di Napoli Trust Company of New York - Banco di Napoli Trust Company of Chicago.

CORRISPONDENTI: Su tutte le piazze del Regno e dell'Estero.

BANCA POPOLARE COOPERAT. ANONIMA DI NOVARA

A capitale illimitato - Fondata nel 1872 - Sede Sociale e Centrale: NOVARA

Num. 6 Sedi - Num. 80 succursali - Num. 137 Agenzie

Sedi: GENOVA-MILANO-NOVARA-ROMA-TORINO-VENEZIA

TUTTE LE OPERAZIONI DI BANCA

ANTONIO FARINA - VERONA

LE MIGLIORI MACCHINE NAZIONALI

« BUBBA » Trattrici ad olio pesante e nafta.
Trebbiatrici a paglia lunga.
Trebbiatrici a paglia corta a 1 e a 2 cilindri.
Sgusciatrici da semi minuti.
Sgranatrici - Grancrivelli.
« AURORA » Seminatrici.
« REX » Aratri.

LE GRANDI MARCHE ESTERE

« ALLIS CHALMERS » (U. S. A.) Trattrici a cingoli.
« FAHR » (Germania) Macchine da raccolto.
« SACK » (Germania) Tutte le macchine per la lavorazione del suolo.

La miglior garanzia è data dalla serietà di chi vende

INDIRIZZI UTILI

Allevamenti vari

AZIENDA AGRICOLA VENTURI
GALLIERA (Bologna)
Il più importante allevamento italiano di Pecore Caracul e Nutrie
È concessa la visita all'allevamento
SI FORNISCONO NOTIZIE ED ISTRUZIONI

ALLEVAMENTI AVICOLI
GIOV. SAVORELLI - RAVENNA
GRANDE DISPONIBILITÀ di pollastre livornesi tipo Vancouver, robuste dall'uovo grosso, a fetazione invernale, di alto lignaggio
Ogni animale è allevato nella libertà dell'aperta campagna
Uova e pulcini a prezzo di mercato
PREZZI RIDOTTI - LEALTÀ - FIDUCIA

Pollicoltori
preferite nei vostri acquisti sempre le Ditte raccomandate in questa pagina
FARETE IL VOSTRO INTERESSE

Premiato Grande Allevamento
del
Pappagallino ondulato d'Australia
in tutti i colori esistenti
Geom. ROBERTO D'ORAZIO
Via Arcipeschieri - MESSINA

Conigli - Cani - Polli - Incubatrici
CHIEDERE LISTINO
PREMIATO STABILIMENTO DI AVICOLTURA
L. POCHINI - Settignano (Firenze)
Chiedere listino gratis - Volendo il catalogo illustrato franco, raccomandato spedire L. 5

LANA ANGORA
acquista
LUISA SPAGNOLI
PERUGIA
pagando la migliore qualità a L. 180-200 al Kg.

ALLEVAMENTI AVICOLI
Dott. LINO ZANONI
CARPI (MODENA)
Livornese bianca selezionata - Conigli delle razze più pregiate da carne e da pelliccia - Colombi - Faraone - Fagiani - Tacchini.
Chiedere listino rimettendo francobollo da cent. 50

Vivai e viti

VIVAIO ALBERI-FRUTTICOLO
GIUSEPPE FAGNOLI
TERRA DEL SOLE (Forlì)
Piante fruttifere d'ogni specie e varietà - Piante da taglio, d'ornamento, per strade, viali, piazze, giardini. - Olmi Pumila L. - Celtis Australis acclimatati -
LISTINO GRATIS A RICHIESTA

VIVAIO SCUOLA E. OTTAV
CECCANO (Roma)
Barbatelle e tralci di viti nostrane ed americane delle miglior specie e varietà.
Viti innestate su ceppo americano.
PREZZI MODICI
Chiedere catalogo

VITI AMERICANE E ALBERI DA FRUTTO
da preferirsi
ANTONINO BUCCA
MILAZZO (Messina)
DOMANDARE CATALOGO GRATIS

Disinfettanti

CREOLINA
Disinfettante antisettico - Deodorante potente - Rimedio eccellente e consigliato da primarie autorità scientifiche
contro l'AFTA EPIZOOTICA nè caustica, nè tossica
DIFFIDARE DELLE CONTRAFFAZIONI NOCIVE
ed esigere sempre il vero nome "CREOLINA,,
Vendesi in tutte le buone Farmacie e Drogherie
Unico fabbricante: GUGLIELMO PEARSON - Sampierdarena

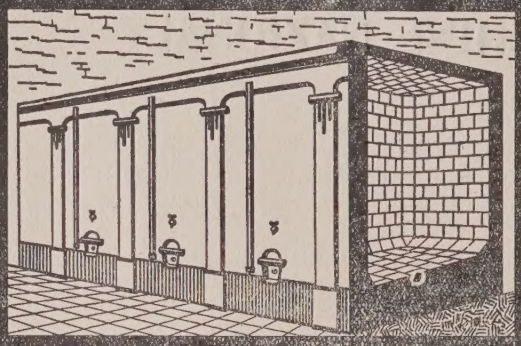
Mangimi per bestiame — Enologia

Pollicoltori
sia per l'acquisto dei vostri mangimi completi e composti, che materie prime separate, chiedete listino di vendita direttamente alla
Fabb. it. Mangimi concentrati "ALADINA,,
Milano - Rogoredo - Cas. Postale 3

VINI SEMPRE SANI
Ditta Cav. G. B. RONCA
VERONA - Piazza Erbe, 28
Conservatrice - Disacidante - Chiarificante - Rigeneratore - Sale composto speciale
BREVETTO - N. 27231

BOTTI IN CEMENTO

CON O SENZA RIVESTIMENTO DI VETRO



PER VINI · LIQUORI · OLII

Prima Ditta specializzata in Italia dal 1884

BORSARI & C. MILANO Casella-P.886

AFIDUS — L'aficida più economico che dà i migliori risultati sia impiegato da solo che in unione al legno quassio.

RISURO — L'esca già preparata contro le grillotalpe, non velenoso, d'effetto sicuro, indicatissima per orti e giardini.

ALARVIS — Il preparato in polvere non velenoso che combatte convenientemente tutti i bruchi degli orti, in modo particolare la « pieris dei cavoli », la tignola dell'uva, la crisomela del pioppo ecc.

CONTROCUSCUTA — Il preparato completo per combattere in modo radicale la cuscuta.

"OSIRIDE,,

Stabilimenti per l'Industria Chimica

Via G. B. Morgagni, 10

MILANO

IL TELEFONO

Non è più d'uso il dire di una persona intelligente e pratica:

"Vive isolato in campagna,,

Ma non v'è isolamento dove c'è il telefono.

Il telefono sopprime le distanze. Il telefono è vita.

La Società Telefonica Tirrena (T.E.T.I.) ha diffuso grandemente i servizi telefonici rurali nella sua vasta zona di concessione (Liguria - Toscana - Lazio - Sardegna).

"S. A. N.,,

Specialità Anticrittogamici Nazionali

Via Rosa Govone, 3 - TORINO

POLITIONAL

Miscela concentratissima di polisolfuri (priva di sali di rame di importazione).

PRESERVA:

La vite da crittogama, fumaggine, antracnosi, rogna, cocciniglie.

Le piante da frutto, forestali, ornamentali da gommosi, muffa dei frutti, bozzacchioni, cancro, perforazione fogliare ecc. oltre agli afidi, cocciniglie, muschi, licheni.

Da usarsi nella stagione invernale in soluzione del 2 %.

La terna POLITIONAL - CUPRITAL - SOLFITAL ideata dal Prof. F. Ferraris, cura le malattie crittogamiche della vite, inoltre la risana e la rinvigorisce.

Con l'uso del POLITIONAL - CUPRITAL - SOLFITAL l'agricoltura Italiana risparmia un'altissima percentuale di *valuta estera*, per l'acquisto di sali di rame di importazione.

CALCITAL (Formula del Dr. Prof. T. Ferraris).

E' indispensabile nei semenzai dei fiori, ortaglie e tabacco, onde preservare le piantine dal *mal della tela*, marciume del colletto, fusariosi, marciume del fittone.

CHIEDERE SCHIARIMENTI

RADIOMARELLI

ANNO XXXIII — Roma, 16 agosto 1937 - XV — FASCICOLO 762

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.

Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1906

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al «Merito agrario» del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50

Direzione, Amministrazione e Pubblicità: Via degli Scipioni, 181 - Roma (133) - C./c. postale n. 1/12895 - Tel. 31845

Errori ed orrori in Francia

Gli errori che la Francia ha commesso, dal punto di vista interno e sopratutto da quello internazionale, sono molti. Sono addirittura una catena, alla quale essa si ostina, più per dispetto o per incomprensione che per cattiveria, ad aggiungere qualche altro anello.

Non risaliamo a quello di primissimo grado commesso a Versailles col famoso trattato... della pace ingiusta, di cui, grado a grado, è già andata scontando le imperfezioni, le manchevolezze e gli eccessi. Veniamo a più tardi, e veniamo sopratutto agli errori che la Francia ha commesso riguardo all'Italia, sia durante l'infamia delle esecrande sanzioni, sia dopo la nostra gloriosa e totale, per quanto contrastata, conquista dell'Etiopia.

In entrambi i casi la nostra grande, e... *quand' même*, sempre amata sorella in latinità, avrebbe potuto e, diciamolo francamente, dovuto cancellare tutti i malintesi, tutti i ripicchi e tutte le malegrafie del passato con un bel gesto.

E non lo ha mai fatto.

Ancora oggi Essa si ostina a lasciare Roma — la capitale d'Italia e, spiritualmente, anche del mondo — senza un suo Ambasciatore presso il nostro Sovrano, unicamente per non riconoscerlo e chiamarlo Re Imperatore. Anche qui il bel gesto, che sarebbe logico e facile e ben gradito, non è ancora venuto.

Probabilmente verrà più tardi non spontaneo ma per rimorchio di altre nazioni, ed il suo valore, come è facile intendere, sarà notevolmente diminuito. Mentre adesso, cioè prima che l'Inghilterra od altri prendano la simpatica e doverosa iniziativa, sarebbe ancora un gesto veramente carino e molto gradito, anche se alquanto tardivo...

Ciò diciamo per il bene che noi vogliamo alla Francia e per le sue fortune, che, sinceramente, auguriamo migliori, e non certo perchè nutriamo alcun timore per la legittimità e la intangibilità del nostro risorto Impero dal più o meno spontaneo e dal più o meno ritardato riconoscimento degli altri.

Ma lasciamo stare gli errori che probabilmente, almeno in nostro riguardo, finiranno presto e dimentichiamoli anche in anticipo, se la Francia, come auguriamo, non vorrà verso di noi commetterne altri.

Veniamo agli orrori, agli svariati e tremendi orrori, che opprimono tuttora la nostra grande sorella in Latinità. Orrori che rivestono per noi un carattere tanto più impressionante, perchè sono di indole prettamente agricola.

Sono gli stessi giornali francesi che ci portano i particolari di uno scioperato sciopero agrario, con le gesta degli scioperanti rossi contro i poveri piccoli e grandi proprietari, contro gli stessi contadini che vorrebbero lavorare, e persino contro il bestiame e contro i prodotti ultranecessari e già decimati del suolo. Questi particolari sono inverosimilmente e tragicamente orrendi.

Il grano imputridisce ancora nei campi, il bestiame è lasciato senza cure e senza nutrizione, e le guardie rosse vietano persino l'uscita dalle fattorie ai veicoli che dovrebbero raccogliere il foraggio per gli animali.

Un giornale francese *La Liberté*, che è fra i più moderati ed i più seri, afferma perfino che le repressioni e le più violente coercizioni delle guardie rosse contro i lavoratori volontari, cui impediscono di intraprendere qualsiasi lavoro, sarebbero state prese per ordine dello stesso attuale Ministro di agricoltura, che è il socialista Monnet.

Noi non possiamo credere a simili infamie. Sta di fatto che i proprietari di terre del dipartimento dell'Aisne, dove più intensamente si è scatenata la furia degli scioperanti, hanno diretto un vibratissimo telegramma di protesta allo stesso Capo del Governo francese, Chautemps, non tanto contro le violenze degli scioperanti, quanto contro l'atteggiamento delle autorità, che non proteggono in nessun modo la libertà del lavoro.

Povera grande Francia, prevalentemente agricola come l'Italia, quando potrà mai avere almeno da questo lato un po' di tranquillità?!

— Quando — auguriamoglielo — anche per Lei si leverà su tutti gli altri un uomo nuovo, un uomo superiore a tutti, il quale — come il nostro Mussolini — saprà dare anche a Lei la pace interna e la tranquillità all'estero...

Solo allora essa verrà realmente liberata dalle prepotenze estremiste per i suoi confini, e dai tremendi incubi che l'opprimono oltre tutte le sue frontiere.

Queste prepotenze interne e questi incubi per l'estero l'hanno portata, purtroppo, non all'agognata riconquista della perduta egemonia, ma ad una politica compassionevole di accodaggio all'Inghilterra ed alla Russia.

Per questo noi facciamo voti sinceri che Iddio illumini e liberi definitivamente la Francia da errori e da orrori.

CARLO ALBERTO CORTINA

Corio Canavese (Torino) agosto 1937-XV.

I PARLAMENTARI PER L'AGRICOLTURA

In tema di crisi vinicola

Il prezzo del vino è oggi sensibilmente migliorato. Ma non è ancora arrivato al punto di coprire le spese di produzione.

Il vino comune da pasto si paga oggi in media dalle 60 alle 80 lire per ettolitro, mentre il suo giusto prezzo, equiparato a quello di altri prodotti dell'agricoltura, potrebbe essere di almeno di 100-110 lire al quintale.

In Francia il vino comune da pasto si paga al produttore franchi 150-160.

Da noi, se il prezzo fosse di almeno 100 lire all'ettolitro, il viticultore potrebbe avere qualche piccolo onesto margine di guadagno.

Dico piccolo, onesto margine di guadagno, perchè i viticultori non si lasciano certamente montare la testa quando sentono parlare dei fantastici e non sudati guadagni che ancora nell'anno XV vanno realizzando, e con ritmo vertiginoso, taluni imprenditori di opere e taluni improvvisati impresari.

Invece oggi il prezzo del vino non è ancora remunerativo per il viticultore, e ciò va notato, specialmente trattandosi di una annata a scarso raccolto. Figuriamoci quale sarebbe oggi il mercato enologico in caso non dico di raccolto abbondante, ciò che pur si verifica sovente, a anche solo in caso di raccolto normale.

I raccolti abbondanti in viticultura si verificano abbastanza di sovente non solo per l'incremento delle concimazioni, non solo per quanto riguarda la più razionale sistemazione del terreno, ma, nemmeno a farlo apposta, questo aumento di produzione l'abbiamo avuto con la lotta contro la filossera.

I vigneti ricostruiti col sistema ormai comune e vittorioso dell'innesto dei nostri vitigni sul piede americano, salvo casi rarissimi, dànno sempre raccolti molto abbondanti. Va ricordato, a questo proposito, che tali prodotti abbondanti lasciano però molto a desiderare in quanto alla qualità. Si può anzi affermare che la vittoria contro la filossera ci sia costata una perdita, per quanto riguarda la qualità del prodotto vino.

Qual'è il motivo del rinvilimento d'uno dei principali raccolti della nostra agricoltura?

Va ricercata in gran parte nell'imposta consumo, della quale da sette o otto anni a questa parte si scrive e si parla anche troppo col risultato di nulla concludere, imposta consumo che io oso chiamare una tassa piuttosto odiosa, perchè sproporzionata al valore del prodotto, permette e incita i commercianti all'annacquamento fatto in modo scandaloso, tanto da poter arrivare a far bere agli italiani dai nove ai dieci milioni di ettolitri di acqua al posto del puro vino. D'altronde chi non peccherebbe, quando è saputo che, aggiungendo acqua al vino entro le cinte daziarie, specialmente in città come Torino, Genova, Milano, per ogni ettolitro di acqua aggiunta, si hanno ben cinquantacinque lire di guadagno?

In questi grandi centri di consumo oggi non entrano più che vini ad alta gradazione, dai 14 ai 16 gradi, e concentrati, dai 24 ai 25 gradi, i quali, diligentemente annacquati producono gli ormai famosi vini da pasto tipo famiglia, i quali, hanno avuto ed hanno una sola prerogativa, quella di far perdere l'abitudine di bere il vino.

A proposito di abitudine di bere il vino, purtroppo ogni giorno va aumentando il numero delle mense dalle quali il vino viene bandito e, di contrapposto, prende sempre maggior piede quella propaganda rumorosa, e la chiamo rumorosa per non usare altro nome, quella propaganda rumorosa a favore delle più o meno minerali acque da tavola, e dei più o meno salutari aperitivi. Noi potremo documentare però che, seguitando su questa strada, non si dà nessun contributo positivo nemmeno al formidabile problema demografico.

In tema di difesa della razza io vorrei anche che l'uso del vino venisse praticato in quei collegi, dove migliaia e migliaia di giovani devono passare gli anni più delicati, per quanto riguarda il loro sviluppo fisico.

Così nove o dieci milioni di ettolitri di acqua vanno a prendere il posto di quel buon vino genuino da pasto di 10 e 11 gradi, vino che ormai il commerciante non ha più interesse di introdurre nelle città, in quanto dovrebbe pagare lo stesso dazio che per un vino di 14-16 gradi o, un concentrato di 20-22 gradi, con i quali ha assicurato un buon margine di guadagno, risparmiando circa la metà dell'imposta e potendo inoltre mettersi nelle condizioni di battere la concorrenza.

Le principali fucine di queste manipolazioni sono i cosidetti magazzini fiduciari.

Qui entrano vini a dazio sospeso senza constatarne il grado; ne escono poi in quantità senza badare al grado, ed è così che il dazio diventa di lire 25 anzichè di lire 55.

Si sa che la rimanenza viene sempre matematicamente quadrata perchè si fanno parecchi viaggi con una sola bolletta.

Ora è dato di osservare che, se l'imposta consumo c'è, tutti dovrebbero pagarla. Ed allora, innanzi tutto, abolizione dei magazzini fiduciari, e stabilire un dazio speciale sui concentrati i quali, pur potendo in fermentazione sviluppare 24-25 gradi di alcool, entrano oggi nelle città con lo stesso dazio di un vinello di 8 gradi; con la fermentazione poi si ottengono almeno 20 gradi. Ed è così che con acqua si sostituisce il vino al 50 per cento ed i comuni ne perdono altrettanto.

Si dovrebbe sostituire l'attuale imposta consumo con una altra tassa, e questa sarebbe la soluzione migliore. Ma se propro non si può o non si vuole arrivare a questo, allora, nell'interesse dello Stato e del produttore, non rimane che una soluzione: il dazio per grado e l'abolizione dei magazzini fiduciari i quali costituiscono vere fabbriche di contrabbando. Non sembri esagerato se oso dire che i magazzini fiduciari possono essere paragonati, per la insincerità delle loro funzioni, a quell'altra enorme turlupinatura che si è annidata all'ombra del focolare domestico, quella faccenda poco pulita e molto equivoca, rappresentata dalla epidemia del figlio unico.

I viticultori hanno tutte le ragioni per lamentarsi, ed a provare l'enorme disagio economico nel quale versano, basta che io ricordi un fatto.

Tutti sappiamo come l'agricoltore ci tenga ad essere particolarmente preciso nell'assolvere a taluni doveri del cittadino, uno dei quali è quello di pagare puntualmente le tasse. Ebbene, non sono pochi i viticultori i quali, in questi ultimi tempi, hanno dovuto subire l'enorme mortificazione di non poter assolvere a questo loro dovere.

FRANCESCO BARALDI
Deputato al Parlamento.

Per la produzione delle uve da tavola

Parecchi anni addietro in un mio articolo sulla produzione delle uve da tavola, rivolgendomi specialmente ai viticultori del meridionale, dimostrai l'opportunità di una produzione di uve da tavola che poteva da sola contribuire molto al miglioramento economico di diverse regioni italiane.

Oggi credo cosa utile richiamare l'attenzione dei nostri lettori a fine di far comprendere l'importanza di una più estesa e razionale coltivazione di dette uve tanto più che con la coltura delle viti a uve da vino al dì d'oggi ci troviamo in piena crisi d'abbondanza.

L'uva è stata sempre il miglior frutto da tavola dei paesi civili. Spesso viene consigliata dai medici la cura dell'uva per rimedio contro certe malattie degli organi della digestione, della respirazione e della circolazione.

Generalmente accade che, appena passato il periodo della maggiore raccolta dell'uva per farne vino, sui nostri mercati si porta pochissima uva e questa non sempre di buona qualità e ad un prezzo altissimo.

Ciò a che è dovuto? Anzitutto per la poca quantità di vitigni coltivati, secondariamente per la noncuranza dei vitigni stessi. Invece, se i viticultori coltivassero con tutte le dovute cure e su vasta scala, le migliori varietà di uva da tavola, dando la preferenza a quelle a maturità precoce e tardive, si metterebbero in grado di alimentare per lungo tempo i vicini e i lontani mercati.

All'estero abbiamo sempre aperti gli sbocchi per collocare la nostra merce. La sola Inghilterra ritira da diversi paesi, annualmente, uva da tavola per un valore di quasi 15 milioni di lire, dalla quale somma maggiormente fruisce la Spagna, il Portogallo, il Belgio, ed infine l'Italia per circa 6 mila lire!

In Germania l'importazione dell'uva da tavola nel 1906 salì a 192,836 doppi quintali per un valore di 7 milioni di marchi; mentre nel 1905 era stata di 142,239 doppi quintali per un valore di 5 milioni.

Il numero dei quintali d'uva fresca che si esportava 10, 12 anni fa era di circa 150 mila, mentre al giorno di oggi la nostra esportazione oscilla fra i 250 ai 300 mila quintali per il valore di 5 milioni di lire. Sicchè, come vedesi da queste cifre, l'esportazione dell'uva in Italia è di molto aumentata.

Però non basta, resta ancora molto da fare, specialmente per il Mezzogiorno, dove le condizioni di clima e di terreno sono favorevolissime per produrre uve per tutti gli usi e in diverse epoche dell'anno. Le uve da tavola, come le uve secche, a dire il vero, da noi non mancano, ma se ne producono così poche, specialmente in certe provincie, da servire esclusivamente pel consumo dei proprietari produttori.

Nel Belgio, i viticultori che sono obbligati a coltivare le uve nelle serre, producono ed esportano più di noi, che ancora importiamo più di 10 mila quintali di uva passa, mentre lo zibibbo prospera dovunque. E così la Spagna e la Grecia producono uva da tavola e uva passa in quantità sempre crescente.

In Italia poche sono le regioni che vantino successi in simile produzione pur coprendo a vigneti più di 3 milioni di ettari di terreno.

La Sicilia esporta quasi 80 mila quintali, di cui 60 mila la sola provincia di Trapani, di Zibibbo, Insolia; la provincia di Lecce per 28 mila quintali di Marchese, di Moscatello, Pergolese; la provincia di Cosenza per 10 mila quintali di Sanginella, Pizzutella, Bottone di Gallo, Corniola; la provincia di Napoli per 10 mila quintali di Catalanesca, Lugliesella; la provincia di Pisa per 12 mila quintali di S. Colombano, Lugliatica, Regina; la provincia di Piacenza per 23 mila quintali di Verdea; la provincia di Verona 8 mila quintali di Luglienza, uva di S. Giacomo; le provincie di Torino e di Cuneo per 20 mila quintali di Moscato, Agostengo, Erbaluce, Barbarossa.

In tutte le altre provincie, come abbiamo già detto, la produzione è meschinissima.

Perciò sarebbe d'uopo che i nostri viticultori coltivassero con tutte le dovute cure, propagare e selezionare le migliori varietà d'uve da tavola, tanto di quelle a maturità precoce, quanto delle tardive, mettendo da parte quelle che non sono molto richieste e ritenendo soltanto due, tre al più quattro varietà. Però si dovrebbero migliorare e perfezionare i sistemi di coltivazione e con mezzi artificiali ottenere prodotti primaticci o tardivi.

Per quanto riguarda l'imballaggio razionale, per noi è quasi completamente sconosciuto, ed è appunto per questo che non sempre i consumatori ricevono l'uva in istato perfetto. In estate si dovrebbero adoperare ceste di vimini e in inverno cassette di legno, e nel collocare i peduncoli metterli in alto, e se l'uva deve viaggiare in siti molto freddi converrà riparare le uve con fogli di ovatta, che si collocano sul fondo e sul coperchio. In Italia vi è qualche raro esempio di buon imballaggio soltanto nella provincia di Lecce.

In quanto alla vendita delle uve, per realizzare prezzi convenienti, è d'uopo che alla tecnica segua l'organizzazione di sindacati, consorzi, società d'esportazione. Un lodevole esempio, al giorno d'oggi, ce lo dà la provincia di Piacenza che non i consorzi, ha potuto triplicare il commercio delle sue uve.

In conclusione, da quanto abbiamo detto, è necessità assoluta estendere la coltivazione delle uve da tavola, in modo che l'Italia, che è uno dei primi paesi vinicoli del mondo, diventi anche la prima produttrice ed esportatrice di uve da tavola.

S. D'AYALA.

Prenotate per tempo il vostro fabbisogno di tuberi da seme di

ELIANTO ITALICO

presso l'Ufficio Propaganda per la coltivazione dell'ELIANTO ITALICO
ROMA - Viale Principe di Piemonte, 208
che ne ha l'esclusiva

Per le provincie di Cremona, Brescia, Bergamo e Piacenza rivolgersi al dipendente

GRUPPO COLTIVATORI E RIPRODUTTORI TUBERI DA SEME DI ELIANTO ITALICO

con sede in SORESINA Via L. Valcarenghi, 13

GUARDATEVI DALLE IMITAZIONI

Consociazione e avvicendamento degli ortaggi

Lo scopo di queste due pratiche è di ottenere da una superficie abbastanza limitata, quale è quella dell'orto, la maggiore quantità possibile di ortaggi con la massima sollecitudine.

Per *consociare* s'intende la coltivazione simultanea e contemporanea di più piante appartenenti a famiglie, a generi, a specie diverse, in un medesimo terreno.

Questa pratica permette di raggiungere vari scopi:

1° offre modo di trarre utile e profitto dal terreno durante il tempo del lento sviluppo di certe culture erbacee;

2° permette di premunirsi e di avere un qualche compenso contro i danni di cattivi raccolti d'una cultura;

3° rende più possibile la divisione del lavoro;

4° offre modo di soddisfare meglio e più utilmente agli svariati bisogni del mercato;

5° applicata razionalmente, offre modo di trarre maggiore produzione dal terreno, e spesso di migliorarlo.

Le norme da seguirsi affinchè la consociazione riesca bene sono le seguenti:

1° le piante da consociarsi richiedano identiche esigenze di clima;

2° le piante da consociarsi abbiano identiche esigenze per il terreno;

3° le piante che si consociano non si danneggino a vicenda, sia colle radici, sia con il loro portamento;

4° le piante da consociarsi abbiano identiche esigenze di lavori culturali;

5° le piante da consociarsi abbiano il loro massimo vigore vegetativo e maturino i loro prodotti in tempi diversi;

6° si consocino quelle piante che possono dare un prodotto sicuramente merciabile e a prezzi convenienti.

Si capisce che in orticultura sono buone quelle consociazioni nelle quali vi è una coltivazione principale, che consente di essere consociata con coltivazioni secondarie, momentaneamente, ossia finchè non si danneggiano a vicenda.

Gli esempi di consociazione sono moltissimi, ma ognuno tenendo conto della pratica e degli usi locali, non che del modo di vegetare dei vari ortaggi, dell'epoca in cui si seminano e si trapiantano, della raccolta, dei lavori che abbisognano, ecc., potrà consociare quelle piante che gli danno il maggior vantaggio, utilizzando nel miglior modo possibile il terreno.

Ad ogni modo, buoni esempi che si usano su larga scala sono i seguenti:

1° Cardi con cicoria, o lattughe, o fagioli nani, o ravanelli, o spinaci, ed in genere con tutti gli ortaggi di scarso sviluppo e di breve durata, in modo che il terreno sia poi libero quando è il momento del grande sviluppo dei cardi. I cardi dovranno essere stati seminati radi (1 metro di distanza in aiuole larghe un metro).

2° Pomidoro con carote, con cavoli: si piantano i pomidoro a file abbinate distanti 80 cm. con intervallo di un metro fra le due file. In questo spazio, a primavera, si saranno trapiantati i cavoli fra i quali all'epoca dell'ultima sarchiatura si seminano le carote.

3° Pomidoro con piselli nani, mantenendo una distanza di cm. 100 tra le file di pomidoro.

4° Pomidoro con cavoli broccoli da trapiantarsi nel luglio.

5° Pomidoro ed indivia da trapiantarsi nell'agosto quella seminata in giugno.

6° Pomidoro con barbabietole rosse le quali si trapiantano nel mese di maggio-giugno.

7° Pomidoro con radicchio da seminarsi nel mese di agosto-settembre.

8° Pomidoro con sedani che si trapiantano in luglio.

9° Cavoli fiori con lattughe e ravanelli od altro di pronto sviluppo.

10° Carciofi con fagioli o verze piantate al centro del quadrato formato da 4 carciofi distanti m. 1 per 1,10.

11° Cipolle primaverili con carote.

12° Lattuga romana con qualsiasi ortaggio da sarchiare.

13° Cipolle primaverili con spinaci.

14° Cipolle d'inverno con scorzonera.

15° Prezzemolo seminato fra i pomidoro, fra le cipolle, ecc.

16° Aglio con lattughe o con altre piante di rapido sviluppo.

La successione o avvicendamento, consiste nell'alternare in uno stesso terreno la coltivazione di piante diverse.

Gli scopi che si raggiungono sono quelli di utilizzare nel miglior modo possibile il terreno, date le diverse esigenze nutritive delle piante, e la diversa profondità delle radici; di non lasciare il terreno in riposo per un momento, e di migliorare le sue condizioni fisiche dati i diversi lavori richiesti dalle piante.

Le norme fondamentali, che regolano l'avvicendamento sono le seguenti:

1° alternare piante a radici profonde con piante a radici superficiali e laterali;

2° alternare piante riccamente concimate con piante che richiedono poco o punto concime;

3° fare succedere piante che richiedono solamente lavori superficiali, a piante che esigono lavori profondi;

4° alternare le culture che non richiedono sarchiature con le culture sarchiate;

5° alternare le piante miglioratrici con quelle che impoveriscono il terreno;

6° pregio fondamentale di una rotazione deve essere quello di ritrarre il maggior prodotto netto dall'orto, senza deteriorare le condizioni della terra, anzi migliorandole.

L'importanza dei buoni avvicendamenti scaturisce dal fatto che quando si sappia fare si possono ottenere da una aiuola 4, 5, 6 raccolti in un anno.

Per poter impiantare dei buoni avvicendamenti, attenendosi alle norme accennate, è necessario conoscere perfettamente gli ortaggi, ossia la loro durata di vegetazione, il loro modo di sviluppo, l'epoca propizia della loro semina, coltivazione, trapianto e raccolta, nonchè i lavori, i concimi, e le cure che esigono.

Esempi di buone rotazioni se ne hanno tanti: qui riporteremo quello indicato dai Fratelli Ingegnoli.

Supponiamo diviso l'orto in 4 appezzamenti uguali, di maggiore o minore grandezza, dei quali annualmente ne viene concimato lautamente, con letame, uno solo; e vediamo come potrebbero succedersi le coltivazioni:

PRIMO APPEZZAMENTO.

Nel 1° anno tale appezzamento si vanga, si concima abbondantemente con stallatico, e si divide in aiuole sulle quali si potrebbero coltivare:

1ª *aiuola*. Se il lavoro si fa d'autunno, si trapianta la lattuga, e al cominciare della primavera si seminano dei ravanelli, che si raccolgono poi insieme alla lattuga.

Nell'aprile nei solchi si metteranno giovani sedani, che

si rincalzano in giugno, e che, imbiancati, si raccolgono un mese dopo.

Vangato poi subito il terreno si semineranno gli spinaci da cogliersi in autunno avanzato, per mettere poi i cavoli cappucci.

2ª *aiuola*. Se il terreno viene preparato in febbraio, si seminano i ravanelli che si raccolgono in aprile dopo di che si semina la lattuga precoce increspata, che si consuma dopo 30 giorni; poi in maggio vi si piantano i cavoli fiori, che si raccolgono fino a tutto settembre; infine si seminano gli spinaci.

3ª *aiuola*. Nei primi giorni di marzo si trapiantano i porri seminati alla fine dell'estate precedente. Verso la metà di giugno, dopo la raccolta dei porri, si lavora e poi si piantano dei sedani per l'inverno.

4ª *aiuola*. Come sopra: invece dei sedani si può mettere della lattuga, alla quale si fa succedere la cicoria.

5ª *aiuola*. In febbraio si piantano cavoli di Jork, verza d'Asti, Piacentina, che si raccolgono in giugno; poi sedani, o insalata, o piselli.

6ª *aiuola*. Seminate e raccolte le patate primaticce, si piantano dei cardi o cavoli d'autunno, oppure dei cavoli fiori.

Nel 2. anno tale appezzamento si concimerà con del terriccio, dei calcinacci, concimi fosfatici e potassici, e nelle varie aiuole si potranno coltivare le seguenti piante:

1ª *aiuola*. Si trapiantano delle cipolle bianche, alle quali si possono far seguire le carote o fagioli per cornetti.

2ª *aiuola*. In febbraio si seminano delle carote precoci, e si piantano la lattuga e l'indivia. Dopo questi due raccolti si seminano gli spinaci.

3ª *aiuola*. In marzo si piantano delle lattughe. Dopo la raccolta si mettono i pomidoro ed in settembre si seminano le rape.

Ovvero sui pomidoro si trapiantano, in agosto, i cavoli broccoli, i quali, levati che siano (febbraio), lasciano il posto per le patate; tolte queste si può fare il trapianto dei carciofi.

4ª *aiuola*. In marzo si seminano le rape precoci; raccolte queste si seminano delle carote tardive seguite da una raccolta di raperonzoli.

Qualche aiuola in questo 2. anno si può destinare agli ortaggi che hanno sede fissa, come asparagi, fragole, carciofi, ecc.

Nel 3. anno tale appezzamento si concima con concimi potassici e fosfatici e nelle varie aiuole si coltivano:

1ª *aiuola*. In marzo si seminano dei piselli nani o dei fagioli e si termina seminando delle rape, ovvero piantando scariola o indivia.

2ª *aiuola*. In aprile si seminano dei fagioli precoci da cornetti, quindi dei piselli tardivi.

3ª *aiuola*. In febbraio si seminano le fave, alle quali si possono far succedere dei fagioli da cornetti.

4ª *aiuola*. In marzo si seminano lenti, poi fagioli da cornetti e quindi rape.

Nel 4° anno tale appezzamento di destina agli ortaggi da buche, come meloni, cocomeri, cetrioli, ovvero a ortaggi da frutto come il pomidoro e le melanzane; ovvero vi si fanno, in parte, i semenzai per trapianti, le semine per ricavare seme; ovvero lo si destina a quegli ortaggi che rimangono a dimora due o tre anni, come i cardi, le fragole, gli asparagi, ecc.

Per le piante da buche e da frutto sarà bene favorire la vegetazione con un po' di letame e con una concimazione chimica completa.

Nel 5° anno si concima di nuovo con stallatico come da principio.

SECONDO APPEZZAMENTO.

Si concima e si coltiva come il primo appezzamento rispettivamente negli anni 2., 3., 4., e 1.

TERZO APPEZZAMENTO.

Si concima e si coltiva come il 2° appezzamento negli anni 3., 4,. 1, e 2.

QUARTO APPEZZAMENTO.

Si concima e si coltiva come il 3° appezzamento negli anni 4,. 1,. 2. e 3.

Così in quattro anni si riduce bene un appezzamento a buon orto.

Gli ortolani del litorale veneto usano le seguenti rotazioni:

1° In autunno trapianto di cavoli broccoli o cappucci, poi pomidoro e infine piselli autunnali.
2° Lattughe, cardi, cipolle.
3° Lattughe o cavoli, cipolle, cardi o peperoni.
4° Cavoli, pomidoro, spinaci.
5° Lattughe, poponi, spinaci o radicchio o prezzemolo.
6° Lattughe o cappucci, ravanelli, sedano, piselli.
7° Cavoli, patate primaticce, melanzane o peperoni o pomidoro, spinaci.

Il Maloni suggerisce la seguente:

a) Orto diviso in tre appezzamenti.

PRIMO APPEZZAMENTO.

1° *anno*: patate con cappucci. 2° *anno*: cipolle e sedani. 3° *anno*: pomidoro con cavolo nero.

Ovvero: 1° *anno*: barbabietole e sedani. 2° *anno*: cappucci e cavolfiori primaticci. 3° *anno*: cipolle da estate e verze.

SECONDO APPEZZAMENTO.

1° *anno*: cipolle e sedani. 2° *anno*: pomidoro con cavolo nero. 3° *anno*: patate con cappucci.

Ovvero: 1° *anno*: cappucci e cavolfiori primaticci. 2° *anno*: cipolle da estate e verze. 3° *anno*: barbabietole e sedani.

TERZO APPEZZAMENTO.

1° *anno*: pomidoro con cavolo nero. 2° *anno*: patate con cappucci. 3° *anno*: cipolle e sedani.

Ovvero: 1° *anno*: cipolle da estate e verze. 2° *anno*: barbabietole e sedani. 3° *anno*: cappucci e cavolfiori primaticci.

b) Orto diviso in quattro appezzamenti:

PRIMO APPEZZAMENTO.

1° *anno*: patate e carote. 2° *anno*: cipolle da inverno e cavolfiori tardivi. 3° *anno*: pomidoro con cavolo nero. 4° *anno*: fave o piselli con verze.

SECONDO APPEZZAMENTO.

1° *anno*: cipolle da inverno e cavolfiori tardivi. 2° *anno*: pomidoro con cavolo nero. 3° *anno*: fave o piselli con verze. 4° *anno*: patate, carote e cappucci.

TERZO APPEZZAMENTO.

1° *anno*: pomidoro con cavolo nero. 2° *anno*: piselli o fave e cavolfiori primaticci. 3° *anno*: patate con carote o verze. 4° *anno*: cipolle da inverno con cavolfiore tardivo.

QUARTO APPEZZAMENTO.

1° *anno*: piselli o fave e cavolfiori. 2° *anno*: patate e carote o cappucci. 3° *anno*: cipolle da inverno, carote oppure verze. 4° *anno*: pomidoro con cavolo nero.

Dott. G. MASCAGNI.

La ricchezza olearia d'Italia
alla Fiera del Levante

In tutte le manifestazioni annuali della Fiera del Levante l'attività degli olivicoltori italiani ha avuto una speciale documentazione. Si trattava di svegliare nei partecipanti alle mostre olearie il loro spirito di emulazione, l'amor proprio di produttori, il desiderio di miglioramenti della loro produzione, tanto dal punto di vista tecnico quanto da quello commerciale, onde poter conseguire più facilmente e col maggior utile il collocamento dei loro olii pregiati.

Le mostre olearie alla Fiera del Levante sono state contrassegnate pertanto, nei 7 anni di rassegne dimostrative, da caratteristiche proprie, così da presentarsi distinte in tre speciali categorie. La prima di esse ha avuto lo scopo di tener desto l'interesse pubblico verso gli sforzi dei produttori di olio di oliva, dimostrando l'abilità di costoro, le loro cure assidue, la perfezione conseguita nei loro prodotti. La seconda categoria ha rivestito valore istruttivo per i produttori, alla cui attenzione si sono offerti i prodotti delle diverse zone oleicole d'Italia, affinchè si fossero stabiliti fra di essi studi, discussioni e confronti, per trarne ammaestramenti utili. La terza categoria è servita a presentare la funzione commerciale della produzione, mediante l'esibizione di un campionario dei prodotti più richiesti dalle particolari condizioni del mercato nazionale.

Tutto ciò è stata opera della Confederazione degli agricoltori e della Federazione degli olivicoltori, entrambe rappresentate dai dipendenti organismi provinciali, l'Unione degli agricoltori e il Consorzio degli olivicoltori.

Il successo è stato completo così da far superare ogni anno la migliore aspettativa del pubblico, cosa questa naturale ove si pensi che le rassegne dell'olio di oliva trovano in Puglia, e in Bari specialmente, l'ambiente più adatto per la comprensione di un vasto programma di messa in valore del prodotto stesso.

Alle rassegne olearie si riconnettevano aspirazioni di grandi categorie interessate, esigenze locali di chiaro carattere agrario e economico, organizzazioni pubblicitarie mercantili e forme organizzative della produzione. Le folle dei visitatori, passando dinanzi agli eleganti padiglioni delle mostre degli olivicoltori, non potevano non soffermarsi compiaciute, per le belle esposizioni di campioni, di macchine, di imballaggi e di materiale vario riguardanti la produzione e lo smercio del genuino olio d'oliva, vera delizia della mensa e gioia del palato.

Nella prossima rassegna del 4-21 settembre, tutti gli olii di oliva italiani vi saranno rappresentati, ma uno speciale posto avranno quelli delle provincie meridionali, in conformità del grado elevato di merito che essi conservano in siffatto genere di produzione. Si consideri che nel nostro Paese ben 2.285.000 di ettari sono destinati alla pianta sacra a Minerva, oltre il 4 % dell'intera superficie agraria nazionale.

Ora gli 8 decimi della totale produzione sono dati appunto dalle provincie meridioali, il che spiega chiaramente la importanza che ha l'olio d'oliva nel quadro dell'economia agraria del Mezzogiorno d'Italia.

Le mostre del puro olio d'oliva istituite alla Fiera del Levante hanno assolto efficacemente il compito di chiamare l'attenzione del pubblico sui pregi e i vantaggi che si racchiudono nel genuino prodotto ricavato dalla pianta sempreverde. Si deve riconoscere a questo riguardo una confortante verità, ed è che siffatte mostre non mancano di esercitare la loro benefica influenza sulle moltitudini dei visitatori, che giungono alla Fiera da ogni parte d'Italia e dell'estero.

A vedere ferme queste folle ammirate dinanzi alla massa dei campioni degli olii italiani, dai loro riflessi dorati, e dalle infinite gradazioni opaline, c'era da rimanere confortati, pensando all'opera di riabilitazione compiuta a favore del negletto e osteggiato olio d'oliva. Gli olivicoltori italiani, anche durante il periodo delle sanzioni contro il nostro Paese, hanno realizzato nuovi progressi in fatto di miglioramenti nei sistemi della produzione dell'olio. Quelli pugliesi, che sono alla testa del movimento progressivo italiano, marciano ancora più risoluti e con giusto senso di orgoglio sulla via che battono trionfalmente da lunghi decenni. Basta ricordare le mostre curate dalle organizzazioni di olivicoltori di Molfetta, di Bitonto, di Palo, di altre zone privilegiate, per essere certi che i loro sforzi sono destinati al più trionfale successo. Essi risolvono brillantemente il problema della produzione olearia d'Italia, con speciale riguardo di quella delle sue provincie meridionali.

Ed è giusto riconoscere che, almeno per una certa parte, lo sviluppo dell'organizzazione olearia italiana è dovuto alle mostre organizzate dalla Fiera del Levante.

R. E. PORTER.

Curiamo le piante!
Dopo la grandine

Purtroppo la grandine anche quest'anno nell'Italia Superiore ha fatto sentire, per quanto un po' in ritardo rispetto l'anno scorso, i suoi dolorosi effetti. Danni limitati si ebbero fin verso fine giugno sì che in generale riuscì salvo il raccolto del grano; verso il termine del mese e per quasi tutto luglio si ebbe un periodo temporalesco spesso funestato da violenti grandinate che danneggiarono più o meno le viti, le piante da frutto col raccolto pendente ed il granturco.

Su le viti gli effetti dannosi si ebbero su le foglie, sugli acini e, nei casi più gravi, anche sui tralci. Le foglie ebbero lacerature più o meno estese che determinarono poi un seccume parziale o totale delle lamine colpite: gli acini ammaccature più o meno profonde con conseguente seccume talora esteso ad una parte del grappolo od anche a tutto quando la lesione traumatica si manifestò sul peduncolo del grappolo: i tralci ancòra erbacei ferite ora superficiali, ora profonde sì da comprometterne lo sviluppo o determinarne il disseccamento.

Conseguenze: emissione dai tralci colpiti di nuovi germogli femminelle e sottofemminelle sùbito colpite da peronospora; disseccamento e marciume degli acini guasti: inizio di sviluppo di muffe e comparsa anche di crittogama...

Quali misure avrà adottato il viticoltore previdente?

Anzitutto un immediato trattamento di poltiglia cuprica (bordolese, borgognona, polvere Caffaro, Azurel, Cuprital) a dosi un po' alte, sùbito seguìto da una applicazione polverulenta sui grappoli di miscela zolfo-cuprica (zolfo ramato, solfital, ecc.): quindi — lavoro di pazienza ma utilissimo — avrà provveduto a togliere gli acini guasti onde favorire lo sviluppo di quelli sani ed impedire che questi si guastino a loro volta per il contatto con quelli facilmente soggetti al marciume per muffe (*Botrytis*, *Penicillium*, ecc.). Non mai abbastanza raccomandabile è questa operazione dopo una grandinata: i vantaggi sono enormi: togliendo gli acini guasti i grappoli non tardano a riprendere il loro aspetto primitivo, poichè gli acini vicini si accrescono maggiormente sì da compensare quelli andati perduti onde i danni — ove la grandine abbia rovinato pochi acini per grappolo — diventeranno quasi insignificanti al raccolto, mentre si potrebbero accentuare non compiendo tale operazione perchè gli acini guasti vengono poi colpiti da altre malattie specialmente di natura crittogamica che si pos-

sono poi facilmente trasmettere per contatto ai vicini acini sani come il marciume dell'uva per *Botrytis acinorum*, il marciume livido degli acini per *Coniothyrium diplodiella*: il fungo cosidetto della grandine perchè appare generalmente sugli acini stati colpiti da questa metèora.

Il togliere gli acini guasti esplica anche un effetto fisiologico come si applicasse un diradamento: gli altri acini si sviluppano meglio, diventano più grossi e maturano perfettamente....

Il viticoltore non dimentichi quindi questa operazione dopo una grandinata che si effettui durante il periodo estivo....

Se la grandine ha fortemente compromesso i tralci sì da impedire la maturazione del legno e minacciare il raccolto della prossima annata: egli avrà provveduto, se gli effetti dannosi si sono verificati verso fine giugno o nella prima dècade di luglio (non oltre), al taglio dei tralci fortemente lesi fino alla base a due gemme per favorire lo sviluppo di nuovi germogli, lasciandone due soli per ceppo e sopprimendo i succhioni ed i germogli laterali onde assicurare il regolare sviluppo dei nuovi tralci che potranno ancora lignificare prima dell'autunno, avendo cura di trattarli con poltiglie cupriche per evitare sviluppo di peronospora e rinforzando poi le piante più danneggiate nell'autunno con una buona concimazione fosfo-potassica.

Le ferite occasionate dalla grandine sul ceppo o grossi tralci si possono curare disinfettandole con soluzione concentrata di solfato ferroso (25-30 %) da applicarsi con un pennello onde favorirne la cicatrizzazione.

Su le piante da frutto la grandine ha pure apportato le sue conseguenze dirette od indirette: dirette, consistenti in lacerazioni fogliari e conseguente seccume parziale o totale, in lesioni sui rami, sui frutti, ecc., indirette: sviluppo di malattie crittogamiche che approfittando delle ferite aperte si sono insinuate nei tessuti determinando effetti più o meno gravi. Su le lesioni dei rami è facile la contaminazione per opera del fungillo: *Nectria galligena*, il noto produttore del cancro dei rami di pero e melo, tanto diffuso e dannoso: i frutti poi, ammaccati dai colpi di grandine, vengono subito colpiti dal marciume per opera dei fungilli: *Monilia fructigena*, la cosidetta *muffa a circoli* che attacca le pere e le mele su cui si produce un marciume secco bruno o nero sopra il quale compaiono poi numerossisime pustoline per lo più disposte a zone concentriche di color bianco-sporco che rappresentano gli organi riproduttivi del parassita: *Moniglia cinerea*, che causa un simile marciume su le pesche, susine, ecc.

Da notare che questi ultimi fungilli se iniziano il loro sviluppo come saprofiti, lo possono continuare come veri parassiti, passando dai frutti guasti a quelli sani per contatto, onde conviene raccogliere tutta la frutta che è stata danneggiata dalla grandine o già colpita da queste muffe, sia quella caduta a terra come quella ancora attaccata agli alberi e distruggerla, se completamente alterata, od utilizzarla in parte per alimentazione di animali domestici se non del tutto guasta.

I frutti marcescenti non vanno lasciati a terra nè su le piante, ma raccolti e distrutti, mai buttati nella concimaia o nei terricciati, perchè in questo modo i germi dei parassiti si conserverebbero e si avrebbe successivamente un più intenso sviluppo delle malattie.

Il miglior modo per distruggerli sarebbe il fuoco, ma dato che ciò potrebbe essere una operazione lunga e non sempre praticabile, si può arrivare allo stesso risultato sotterrandoli in una fossa profonda da 60 cm. ad 1 m. in qualche località distante dal frutteto dopo aver cosparso l'ammasso di frutta marcia con uno strato di calce viva ancora calda.

Le piante vanno poi trattate con una irrorazione di poltiglia cuprica all'1 % (per i peschi solo al 0,5 %): quelle che hanno subìto lesioni sui rami vanno disinfettate con pennellazioni su le ferite colla suindicata soluzione concentrata di solfato ferroso: ciò le preserverà dallo sviluppo di *cancri*, di *gommosi* e di altre manifestazioni dannose.

In autunno le piante da frutto che hanno maggiormente sofferto per le grandinate dovranno essere abbondantemente concimate non con sostanza azotata, ma preferibilmente con concimi fosfo-potassici o col concime medicato completo *Ferfor* della Casa Caffaro di Milano.

Queste in linea generale sono le misure profilattihe che il diligente viticoltore ed il previdente frutticoltore debbono seguire nei casi che le loro coltivazioni abbiano subìto le inevitabili conseguenze di grandinate più o meno gravi. Esse serviranno ad attenuare notevolmente gli effetti ed in certi casi a ridurre al minimo i danni.

T. FERRARIS.

NOTE FITOPATOLOGICHE DI STAGIONE

SECCUME DEL PEDICELLO DEGLI ACINI DI VITE ISABELLA (uva fragola): Ho constatato questa alterazione, dovuta ad attacco peronosporico, in un pergolato prossimo alla stazione ferroviaria di Crescentino in prov. di Vercelli fin dalla metà dello scorso luglio e tuttora presente. La malattia si sviluppò in seguito a grandinata e ad un periodo nebbioso-caldo-umido verso la 1. quindicina di luglio. Le viti erano da prima sanissime con grappoli completi ad acini normali turgidi e fitti.

Dopo quelle manifestazioni meteoriche le foglie cominciarono a diseccare per attacco peronosporico e gli acini a cadere in gran copia.

I grappoli colpiti presentano un peduncolo a radiche normali: verdi pure le ramificazioni primarie, invece secchi molti pedicelli degli acini dalla base fino all'inserzione dell'acino: detto seccume, troncando ogni rapporto tra l'acino e l'asse del grappolo, ha provocato per conseguenza l'avvizzimento dell'acino e quindi la caduta che avviene per disarticolazione dell'acino dall'ingrossamento calicino. Gli acini da prima caddero verdi, ora cadono colorati in rosso-violaceo quasi per maturazione anticipata.

Questa malattia à provocato un fortissimo diradamento dei grappoli alcuni dei quali ridotti a soli pochissimi àcini. La malattia quì si è localizzata nel pedicello esclusivamente: gli àcini infatti non presentano le solite manifestazioni della peronospora larvata (*rot-grigio* o *rot-bruno*): anche quì però il fungillo si mantiene in forma larvata.

Consigliati trattamenti cuprici liquidi e polverulenti sui grappoli.

CRITTOGAMA DELLA VITE: per chi crede erroneamente che questa malattia sia in regresso sì da rendere meno necessarii i trattamenti anticrittogamici dirò che proprio in questa epoca, in conseguenza di periodi temporaleschi che ne ànno agevolato lo sviluppo, essa è presente su molte uve, specie nei pergolati e su qualità da tavola... perciò il diligente viticoltore non dimentichi i trattamenti antioidici con buone solforazioni sia adoperando zolfo puro o minerale zolfo, sia zolfo-ramato, consigliabile per combattere anche la peronospora del grappolo, sia *solfital*, prodotto che combatte contemporaneamente Crittogama, Peronospora e Muffa grigia dell'Uva.

T. F.

Proprietà medicinali della salvia

Se noi diamo un rapido sguardo alle diverse piante medicinali, potremo facilmente conoscere e rilevare che, mentre alcune erbe agiscono sul nostro organismo in virtù dei principi attivi che contengono, altre invece servono come stimolanti dell'attività organica per la consecutiva reazione alla malattia che si vuole curare. Abbiamo così alcune sostanze amare e nauseanti, altre invece aromatiche ed odorose; ma non è raro il caso che per alcuni individui diventa cattivo odore ciò che per altri è aroma e profumo.

Le sostanze aromatiche ed odorose che si adoperano in medicina sono in gran parte dovute a quelle piante conosciutissime da tutti e che le brave massaie usano come condimenti nella cucina quotidiana. Sono principalmente eccitanti del gusto e dell'olfatto, ed alcune spiegano sullo stomaco un'azione analoga a quella delle sostanze amare. Molte di queste piante e di queste droghe servono alla preparazione delle acque distillate o idrolati, che si ottengono facendo passare attraverso di esse una corrente di vapore d'acqua e mai mescolandovi la essenza.

Una di tali piante, di cui si fa molto uso, è la Salvia, suffrutice coltivata ovunque nei nostri orti. Questo nome, che viene dal latino e significa «salvare» essa lo deve alla grande reputazione in cui è stata tenuta, sia per le sue proprietà medicinali, sia per la eleganza e la bellezza dei suoi fiori. Quella però ch'è stata maggiormente celebrata è la specie «Officinalis», la quale è stata esaltata per le sue virtù medicinali a tal punto che la Scuola Salernitana pretendeva la immortalità dell'uomo, se fosse stato possibile, per mezzo della Salvia. Non v'è dubbio che tale erba, dotata in alto grado di proprietà aromatiche ed amare come tutte le Labiate, dovette essere in tutti i tempi preferita nei casi in cui l'impiego degli aromi era reputato necessario; ma tali doti non devono però essere esagerate oltre il conveniente.

Con la Salvia si fa un infuso molto gradevole simile a quello del The ma più profumato e più gustoso, da preferirsi al The della Cina.

Purtroppo la Salvia non è molto diffusa negli orticelli casalinghi: sarebbe invece desiderabile che fosse coltivata di più non solo negli orti, ma anche eventualmente in vaso sulla finestra. Questo potrebbe avvenire se tutti conoscessero di più il valore come condimento

Con la Salvia si preparano infatti cibi svariati che sono resi più gustosi e appetitosi con le foglie profumate della simpatica pianta aromatica.

Le nostre massaie sanno che il suo uso va dalla lepre in salmi, agli uccelletti allo spiedo, agli arrosti, alle carni, cotte allo spiedo o alla graticola, ecc.

La Salvia però, oltre avere virtù otticina Salernitana: «perchè deve morirapia. Infatti un tempo era molto usata come medicamento.

E' noto un verso della Scuola di medicina Salernitana: «perchè deve morire colui, cui la salvia cresce in giardino?».

Usandone le foglie in infusione si ha una bevanda che ha proprietà toniche, stimolanti, nervine.

Ma il suo uso principale è contro i sudori notturni che sono consecutivi a febbri prolungate.

Ma non è compito nostro intrattenere su questo le nostre lettrici: basta che ognuna si convinca della necessità di coltivare di più la Salvia. Essa si adopera anche per gargarismi nella stomatite, nelle laringiti e nella infiammazione delle gengive. Se ne fa un infuso al dieci o al venti per cento e si adopera quando è ancora tiepido. C'è chi usa masticarla cruda; ma sotto tale forma non può dare quei benefici che dà l'infuso, dove resta disciolto tutto il tannino contenuto nella foglia.

NOTE PRATICHE

BRUCIARE LE STOPPIE O INTERRARLE? — Relativamente alla bruciatura delle stoppie diremo che molte volte conviene adottare questo provvedimento anche con l'intento di liberare il terreno da germi di malattie (ad esempio l'*oziobolo*) o da insetti, quantunque però non sia ancora ben dimostrato che si raggiunga interamente lo scopo. In ogni modo la bruciatura è pratica comune che ha la sua importanza e deve essere considerata per quello che è e pei risultati che può dare. Spesso si rileva che nei luoghi a scarsa produzione di sostanze per lettiera, le stoppie ricevono proficua destinazione nell'industria del bestiame e perciò vengono raccolte con ogni sollecitudine, falciandole a mano con una falciatrice.

LE CURE DEL GRANAIO. — Riposti i generi nel granaio non bisogna abbandonarli poichè facilmente guasterebbero. Anzitutto prima di riporveli si imbianchi il granaio con latte di calce ramato. Indi è bene chiudere le finestre e bruciarvi molto zolfo I generi più facili a deteriorarsi sono il grano e le patate. Il primo bisogna paralizzarlo ogni settimana almeno mantenendolo in cumuli non più alti di 50-60 centimentri. Per impedire lo sviluppo d'insetti si caccino nel cumulo qua e là de pezzetti di canfora e si pongano negli angoli dei fasci di menta (menta peperita) il cui odore penetrante scaccia gli insetti. Per distruggere le forniche se ne segua la processione si rintraccino le tane e vi si versi acqua bollente o petrolio. Il miglior modo di serbare le patate è quello di cospargerle di calcina in polvere o meglio di zolfo.

LA GRAMIGNA NON SI DISTRUGGE NEPPURE COL FUOCO. — Chi brucia le stoppie certamente rinulisce il terreno, ma non si illuda nel credere che l'ustione basti a distruggere la gramigna. No: la gramigna ha i suoi rizomi sotto, molte volte fino a mezzo metro ed anche di più, dove non arriva l'azione del fuoco. La gramigna si annienta soltanto coi ripetuti lavori estivi e sopratutto colla coltura di piante asfissianti: medica, trifoglio, sulla, lupinella, veccia, ecc., le quali agli altri benefici aggiungono agli altri anche questo beneficio non trascurabile.

ERBAIO DI TRIFOGLIO INCARNATO. — E' questo pure un'ottima leguminosa da foraggio che viene nei terreni aridi, calcari e nei sabbiosi; poco bene in quelli compatti. Non esige un lavoro profondo ed è pure adatto come pianta da sovescio. Si semina in settembre adoperando 30 Kg. di seme per ettaro. Mescolando ad esso l'avena o la segale, occorre spargere e coprire prima Kg. 30 di seme di trifoglio incarnato per ettaro il quale dovrà essere meno interrato. Si concima con q.li 4 di perfosfato, q.li 4 di gesso agricolo e q.li 1,5 calciocianamide, per ettaro. Il prodotto si raccoglie in aprile: Qli 200 a 250 per ettaro di foraggio verde.

DIRADAMENTO DEI GRAPPOLI. — Come lo dice la parola, consiste nella riduzione del numero dei grappoli a quel tanto che la pianta può vantaggiosamente nutrire, in proporzione cioè della sua vigoria. Gli agricoltori che, ben a ragione, non sono mai sazi della generosità delle piante, difficilmente si adattano a questo lavoro; eppure non v'ha dubbio che allorquando la produzione è soverchia, il diradamento dei grappoli torna assai benefico sia rispetto al prodotto pendente il quale riescirà assai migliore, che a quello futuro, poichè una frattificazione eccessiva affatica la pianta, assorbe gran parte del nutrimento che dovrebbe essere destinato alla preparazione del legno per l'anno successivo, cosicchè ad un'annata di abbondanza ne succederà una di carestia Pertanto noi reputiamo che il diradamento dei grappoli in tale contingenza sia opera saggia e raccomandabilissima.

PERCHE' IL GRANO NON SI RISCALDI NEI GRANAI. — Il grano è facilmente colpito dalla tignola, onde si riscalda, così nei sacchi come in granaro. Il malanno si combatte col solfuro di carbonio, nella proporzione di 100 grammi ogni quintale di grano. I locali, perciò, devono essere ben chiusi, perchè il solfuro è diffusibile e facilmente infiammabile, e dannoso a respirare. Quindi niente sigari o lumi accesi, e niente dormire in locali attigni o inferiori. Coloro che hanno piccole quantità di grano da conservare possono valersi del cassone della farina, in cui si immette il solfuro, chiudendolo ben bene e collocandolo all'aperto magari sotto una capanna. Dopo due o tre giorni, si esamini il grano e lo si tolga dal cassone solo se sia freddo. Se si rinnova il riscaldo, si deve ripetere il trattamento.

PER EVITARE L'ACCENSIONE SPONTANEA DEL FIENO occorre attenersi ai seguenti provvedimenti: 1) Abbicare fieno completamente asciutto, secco; — 2) Non fare mai biche voluminose, più piccolo è il loro volume, meno facile è l'accensione; — 3) Intramezzare gli strati di fieno con paglia la quale essendo cattiva conduttrice del calore, si oppone energicamente a che questo si diffonda; — 4) Anche distribuendo del sale pastorizio in ragione di Kg. 1-2 per tre quintali di fieno, l'accensione viene praticamente allontanata.

Dott. BETA.

CRONACA AGRARIA

LA CAMPAGNA GRANARIA sta concludendosi con gli ottimi risultati previsti. La mietitura è pressochè terminata anche nelle zone di montagna ed i lavori di trebbiatura sono proseguiti regolarmente.

LA MOSTRA DEI VINI TIPICI è stata inaugurata a Siena il 3 c. m. con l'intervento dell'On. Rossoni Ministro dell'Agricoltura e Foreste, delle maggiori autorità della regione e dei rappresentanti delle organizzazioni. L'On. Rossoni ha pronunciato un discorso rilevando la importanza della manifestazione Senese che esalta uno dei più preziosi prodotti di nostra terra e glorifica la rude e tenace fatica delle genti rurali. I padiglioni dei Consorzi Provinciali per la viticoltura, che ospitano i vini tipici, e la raccolta delle macchine ed attrezzi per uso enologico, ed il padiglione della Federazione Fascista dei Lavoratori dell'Agricoltura, sono stati mèta incessante di un numerosissimo pubblico.

IL MINISTRO ROSSONI in occasione della Mostra dei Vini Tipici ha presieduto in Siena una grande adunata di *Fattori* delle aziende agrarie della Toscana e dell'Umbria, organizzata dalla Confederazione Lavoratori Agricoltura, e dalla Fed. Naz. Fasc. degli Impiegati tecnici ed amministrativi di aziende agricole e forestali. Durante il convegno vennero svolte interessanti relazioni da parte del Senatore Marescalchi e dei Professori Passerini e Dallari.

Lo stesso On. Rossoni ha quindi presieduto al Convegno dei Presidenti e Vice-Presidenti dei Consorzi Provinciali di Viticoltura ed ha pronunciato un discorso trattando della importanza della nuova legislazione sulla viticultura e la produzione vinicola. Dopo aver manifestato la sua fiducia nell'opera della Federazione, il Ministro ha affermato che l'organizzazione Consorziale è quella che meglio risponde alle direttive economiche del Governo Fascista ed ha sostenuto la necessità di istituire tali enti per tutte le attività agricole. Il discorso dell'On. Rossoni è stato calorosamente applaudito.

LA IV MOSTRA INTERPROVINCIALE DELLE PESCHE è stata tenuta dal 7 al 9 corr. a Verona con vivo successo. Sette fra le maggiori provincie frutticole, organizzarono mostre collettive. Di speciale rilievo il reparto delle massaie rurali, quello organizzato dal R. Osservatorio Fitopatologico per il Veneto e la sezione per le macchine della lavorazione della frutta.

LA COLONIZZAZIONE DELL'IMPERO. — E' imminente la pubblicazione del bando per l'ingaggio del primo nucleo di colonizzatori che partirà per l'A. O. I. il 28 ottobre p. v. Esso comprenderà 400 contadini capi famiglia romagnoli destinati nella zona dell'Amara, fra il Semien ed il Tana. Toccherà così alla terra di Romagna il privilegio, che si estenderà successivamente a tutte le altre regioni, di inviare la prima legione di coloni-soldati. Si inizierà così concretamente l'attività degli enti di colonizzazione a carattere provinciale o interprovinciale che sono in corso di costituzione a cura del Partito. Seguiranno a quelli della Romagna altri due enti, quello per le provincie pugliesi e per l'alto veneto, e successivamente quello per il Piemonte e la Liguria.

L'opera di coltivazione durerà un biennio al termine del quale il lavoratore risultato capace e laborioso, fisicamente e moralmente idoneo, verrà immesso con la famiglia nella responsabilità del podere. L'estensione della superficie di terra che verrà assegnata a ciascun colono varierà da un minimo di trenta ad un massimo di cinquanta ettari e sarà in ogni caso proporzionata alle disponibilità lavorative di ciascun nucleo familiare.

Saranno preferiti gli ex combattenti della Grande Guerra, i reduci dalla campagna d'Africa, i benemeriti della Causa della Rivoluzione Fascista e i capi di nuclei familiari particolarmente numerosi. I soloni saranno inquadrati nella Milizia.

IL III CONCORSO NAZIONALE DI DEPOSIZIONE UOVA avrà luogo il 15 novembre p. v. bandito dal Ministero dell'Agricoltura e Foreste.

La gara si svolgerà presso la Stazione sperimentale di pollicoltura di Rovigo, presso l'Istituto sperimentale Zootecnico e caseario per il Piemonte (Torino), presso il Laboratorio di Zootecnia della Facoltà di Agraria di Napoli in Portici e presso il Centro Avicolo di Roma (Via Ardeatina - Istituto tecnico agrario).

1-1-1

Con 1 si indica in aritmetica la unità, e nella pratica ogni conto parte dall'unità. Abbiamo quindi unità che riguardano le diverse misure di capacità, di superficie, di volume; abbiamo le unità monetarie, ecc.

Nelle concimazioni abbiamo pure l'unità che si riferisce agli elementi della fertilità, e questa unità si riferisce al peso di tali elementi, peso espresso in kg.

Così abbiamo il perfosfato titolo 18-20 per cento con 18 a 20 kg. di anidrite fosforica o acido fosforico, il solfato di potassa con 48 a 50 kg. di ossido di potassio o potassa, la calciocianamide con 15 a 16 kg. di azoto.

Pertanto quando l'agricoltore deve calcolare il concime necessario per le sue colture deve tener conto delle quantità di anidride fosforica, di potassa e di azoto che deve mettere nel terreno e dèvè in pari tempo ricordare che la concimazione razionale è basata su un principio generale, che gli deve essere sempre di guida e cioè che ad un kg. di anidride fosforica deve corrispondere un kg. di potassa ed uno di azoto.

Cosicchè ad un quintale di perfosfato 18-20 devono corrispondere circa un terzo di quintale di solfato di potassa e q.li 1,25 di calciocianamide.

ALLE MASSAIE RURALI, per disposizione del Ministero d'Agricoltura, nel corrente anno, saranno distribuiti tremila conigli di razza scelta dall'Istituto nazionale di Coniglicoltura di Alessandria.

FRUMENTO E SEGALA ESCLUSIVAMENTE PER LA PANIFICAZIONE IN GERMANIA. — Una recentissima ordinanza è stata emessa dal Ministro d'Agricoltura del Reich per stabilire che la produzione dei frumenti e della segala sia d'ora in poi interamente adibita alla panificazione. E' fatto obbligo ai produttori di consegnare allo Stato l'intero raccolto; essi potranno detenere soltanto il quantitativo occorrente per la semina e per il proprio fabbisogno.

LA CASSA DI RISPARMIO DELLE PROVINCIE LOMBARDE per mezzo della sua sezione di Credito Agrario, ha messo a disposizione la somma di 350 milioni di lire per il finanziamento degli ammassi dei bozzoli e del grano. Questa somma rappresenta la metà del fabbisogno previsto pel finanziamento di tutta la Lombardia.

GRUPPI DI COLTIVATORI E RIPRODUTTORI DI ELIANTO ITALICO sono stati costituiti per le provincie di Cremona, Brescia, Bergamo, con sede a Soresina (Cremona) e Direzione generale Roma, Viale Principe di Piemonte 208 presso l'Ufficio Propaganda per la coltivazione dell'elianto italico. In queste provincie è stata estesa grandemente la coltivazione di questa nuova e meravigliosa foraggera, il cui alto valore è stato da noi ripetutamente illustrato sulla Rivista e sull'Almanacco degli Agricoltori. Lo stato delle colture conferma le preziose qualità dell'Elianto, che si adatta ad ogni terreno e ad ogni clima, non teme le più forti siccità e cresce rigoglioso anche nei terreni più aridi.

IL NUOVO PREZZO DELL'APPARECCHIO «RADIORURALE»

La Direzione dell'Ente Radio Rurale comunica il nuovo prezzo e le nuove condizioni di pagamento dell'apparecchio «Radio-rurale» che andranno in vigore dal 20 luglio p. v.: Per contanti L. 550. — Per pagamento rateale. L. 600 di cui L. 120 all'atto dell'ordinazione e sei rate bimestrali successive da L. 80 ciascuna. Tali prezzi e condizioni di pagamento valgono tanto per le scuole elementari che per gli altri Enti ammessi all'acquisto.

I PREZZI DEL GRANO SELEZIONATO DA SEME

L'On. Ministro Rossoni ha diramato ai Centri Ammasso Grano ed a tutti gli Enti interessati una circolare con la quale comunica che a norma delle disposizioni vigenti sono stabiliti i seguenti prezzi massimi di vendita del *grano selezionato da seme* per la campagna 1933:

Varietà tardive, al q.le L. 165; varietà Mentana, Roma, altre varietà precoci e Frassineto L. 170; varietà Villa Glori, Damiano e Littorio, L. 180; varietà dure L. 180. Per le sementi provviste di marchio perchè provenienti da colture controllate dall'Istituto di Genetica è consentita una maggiorazione di lire 5 rispetto ai prezzi massimi sopra indicati. I prezzi di cui sopra si intendono per merce posta al magazzino del venditore.

RUBRICA DI VARIETA' PER LE FAMIGLIE

4000 DIVORZI CAGIONATI DALLE SUOCERE

Tutte le suocere degli Stati Uniti — e Dio sa che non sono poche! — sono furenti — si salvi chi può! La statistica, questo flagello moderno che non rispetta nessuno, ne ha fatte tante, e doveva far anche questa! A milioni di copie è stato stampato e diffuso dalla *Legal Aid Socity*, sodalizio filantropico che assiste davanti ai tribunali, i coniugi poveri che non si voglion più bene, un documento dal quale si rileva: che l'anno scorso su 4500 casi in cui il divorzio fu ottenuto dal sodalizio, 4000 erano da imputarsi all'umore uggioso o alle perfidie delle suocere. Al documento è unito un manualetto da far leggere attentamente a tutte le suocere di vostra conoscenza. La suocera è insopportabile per le seguenti ragioni: 1. nessuna madre ammette che figlio di un'altra possa essere quella perfezione ch'è il suo; 2. una madre, il più delle volte, vede nel matrimonio di suo figlio, una gran disgrazia; 3. quando il figlio ammogliato è felice, è un affronto che le si fa; e l'elenco continua. Il libro ha fine con quest'aurea sentenza: « lasciate in pace i vostri figli ».

PER RESPIRARE BENE E NON RUSSARE

Dopo ventisette anni di speciali studii perseguiti con silenziosa abnegazione, il dott. Giorgio Gautier, addetto all'Istituto W. K. Vanderbilt di Parigi, ha annunziato alla umanità, per mezzo dell'Accademia di medicina, una nuova possibilità di liberazione dal servaggio di tante affliggenti miserie. Si tratta — spiega il « Matin » — d'una semplice « dilatazione nasale diastolica »: nemmeno una vera e propria operazione chirurgica, ma un metodo, che consiste nell'allargare senza dolore gli orifici interni delle fosse nasali, passandovi delle sonde di calibro progressivo, previa purificazione delle cavità con polverizzazioni calde. L'idea-madre del dott. Gautier fu questa: le moltitudini urbane non ricevono nei polmoni il volume d'aria necessario alla salute, causa il restringimento negli orifizi di comunicazione fra il naso e la gola: i raffreddori, le infiammazioni e infezioni del naso (questo filtro che intercetta i microbi) modificano pian piano la mucosa, la gonfiano, la induriscono, e il calibro nasale finisce col trovarsi ridotto, senza che noi ce ne risentiamo; ci adattiamo a respirare così, a scartamento ridotto. Ma quale impaccio alle funzioni vitali ,quale impedimento allo sviluppo dei fanciulli, quale punto debole per le invasioni microbiche, in caso di malattie infettive. La dilatazione diastolica sperimentata dal Gautier, dunque, ha questi scopi e risultati: di dar aria, ventilazione ai polmoni, sfogo ai tristi umori del sangue, amplificare i movimenti al diaframma da cui proviene una più vivida azione — quasi di massaggio sulla massa intestinale, sul fegato, sullo stomaco. Da ciò la vittoria sull'enfisema, sull'asma, su certe emicranie, su molti disturbi della circolazione... nonchè sulla noiosa seccatura del russare.

FIOR DI PENSIERI

— Misura dieci volte e taglia una.

— Gli sciocchi non si seminano nè si piantano: nascono da sè.

— Quando il denaro parla, la verità tace.

— La legge troppo severa fa nascere i rei.

— La parola non è freccia, eppure passa il cuore.

— I figli piccoli vi camminano sui piedi, i grandi sul cuore.

DONNA LUISA.

CONSIGLI E RICETTE

PER LA CONSERVAZIONE DELLE UVE DA TAVOLA. — Le prime spedizioni di uve da tavola che la California ha già inviato in Inghilterra sono mantenute, quest'anno, in una speciale polvere di legno rosso (redwood) di cui esistono grandi foreste nel territorio californiano.

Questo nuovo metodo sembra che riesca di grande importanza pratica inquantochè le uve messe testè in vendita a Londra appariscono assai più conservate in ottime condizioni che non con l'antico sistema della polvere di sughero.

Ove questa nuova polvere continui a dare buoni risultati, oltre alle uve di California darà grande impulso alle esportazioni di uve da tavola australiane e sud'africane.

COMPOSTE DI FRAGOLE O LAMPONI A FREDDO. — Si prende un chilogrammo di frutti, non troppo maturi e ben asciutti, cioè colti dopo vari giorni di bel tempo. Si schiacciano, si fanno passare allo straccio e vi si aggiunge tanto zucchero in polvere quanto è il peso del succo. Indi si ripone in bottiglie, che si chiudono ermeticamente. Questa conserva dura più di un anno.

PERCHE' I PALI DI LEGNO DURINO DI PIU'. — Si debbono prima lasciare immersi per 10 giorni in un bagno di solfato di rame al 5 per cento eppoi per 5-6 ore in una soluzione al 3 per cento di latte di calce.

CONTUSIONI. — *Cure.* — Sono utili le fregazioni con olio di oliva, una specie di massaggio praticato tanto più a lungo quanto più estesa è la contusione. Si sovrappone quindi una compressa imbevuta dello stesso olio.

Con tale trattamento, nella maggior parte dei casi si arreca immediato sollievo al paziente, si scongiura la formazione della bozza sanguigna e si ottiene pure rapida guarigione delle escoriazioni superficiali. Tale medicazione può restare senza ricambio per più giorni.

ZI PAOLO.

LA SFINGE

FANTASIA

Se da un cibo molto usato
O lettore mio garbato
Togli un *emme*, — stati attento.
Hai ancora un alimento
Ma quel serve a noi mortali,
Mentre questo agli animali.

RITELLA.

Spiegazione dell'Indovinello pubblicato nel precedente fascicolo: « *La botte* ».

PER FINIRE

— Ecco, — dice Codicelli dopo aver litigato con un amico, — in questa settimana ho ricevuto tre schiaffi. Capirai che non voglio ricevere schiaffi tutti i giorni.

— Ebbene, allora fissa un giorno di ricevimento.

* * *

Gente pratica.

Un pittore, che ritrae la casetta d'un contadino, dice a costui che lo sta a guardare:

— Quando il mio quadro sarà finto, mi daranno almeno 10.000 lire.

— Impossibile, signore. La mia casa non ne costa che 5.000! Preferiranno comprare la mia casa.

* * *

Il capitano al caporale. — Domani alle 12 e 37 minuti avverrà l'eclissi del sole. Tu, se farà bel tempo, radunerai i soldati nel cortile, che io farò una breve spiegazione; se pioverà li radunerai sotto la tettoia e la spiegazione la farò lo stesso. Hai capito?...

— Sissignore.

Il caporale ai soldati. — Domani per ordine del signor capitano, avverrà l'eclissi del sole; se farà bel tempo l'eclissi avverrà nel cortile, se pioverà avverrà sotto la tettoia. La spiegazione è la stessa.

LA RADIO AGRICOLA

MILANO - TORINO - GENOVA - TRIESTE - FIRENZE BOLZANO - Roma 3°

Milano: kc. 814 - m. 368,6 - kw. 50 — Torino: kc. 1140 - m. 263,2 - kw. 7 — Genova: kc. 986 - m. 304,3 - kw. 10 — Trieste: kc. 1222 - m. 245,5 - kw. 10 — Firenze: kc. 610 - m. 491,8 - kw. 20 — Roma 3: kc. 1258 - m. 238,5 - kw. 1 — Bolzano: kc. 536 - m. 559,7 - kw. 1.

Ogni giorno feriale: ore 17,35 e 20, 15 comunicato dell'ufficio presagi e bollettino metereologico - ore 18 notiziario agricolo e quotazioni dei mercati del grano. Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale. Ogni sabato: ore 16,20 i dieci minuti dei lavoratori.

ROMA-NAPOLI-BARI-PALERMO-BOLOGNA Milano 2° - Torino 2°

Roma: kc. 713 - m. 420,8 - kw. 50 — Napoli kc. 1104 - m. 271,7 - kw. 1,5 — Bari: kc. 1059 m. 283,3 - kw. 20 — Palermo: kc. 565 - m. 551 kw. 3 — Bologna: kc. 1222 - m. 245,5 - kw. 50 — Milano 3°: kc. 1357 - m. 222,6 kw. 4 — Torino 2°: kc. 1357 - m. 221,1 kw. 0,2 — Roma onde corte (2 Ro): kc. 11.810 m. 25,40 - kw. 9.

Ogni giorno feriale: ore 8 e 17,55 comunicato dell'ufficio presagi e bollettino metereologico ore 18 notiziario agricolo e quotazioni dei mercati del grano. Ogni mercoledì e venerdì: ore 19 comunicato dell'Istituto Internazionale di Agricoltura (in italiano e lingue estere). Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale.

Avv. C. A. CORTINA - *Direttore responsabile*

Condirettori:
Avv. F. V. CORTINA e Dr. GUIDO CORTINA

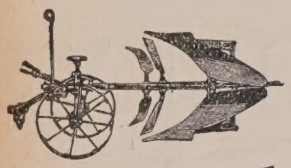
Società Anonima Tipografica G. Luzzatti
Roma - Via Fabio Massimo, 53-55

"REGGIANE,,
OFFICINE MECCANICHE ITALIANE S.A.
Cap. L. 42 500.000 int. vers.
REGGIO EMILIA

MACCHINE AGRICOLE

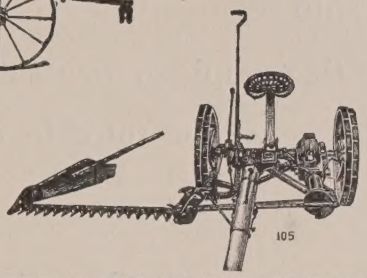
ARATRI

A trazione animale
semplici e doppi
A trazione meccanica
monovomeri e plurivomeri



APPARECCHI PER MIETERE

FALCIATRICI
a bagno d'olio
con barra normale,
semifitta, fitta
da mt. 1.2! a 1,37



VIII FIERA DEL LEVANTE
BARI

4-21 SETTEMBRE 1937-XV

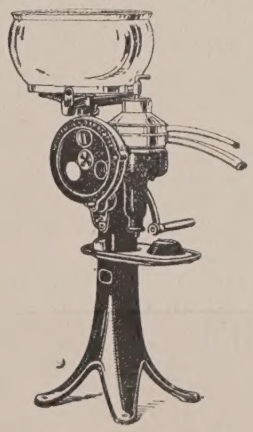
PARIS-LYON-MEDITERANEE

Meta di belle vacanze
in tutte le stagioni
in MONTAGNA e al MARE

Alpi - Giura - Borgogna
Provenza - Costa Azzurra

PARIGI
Grande Esposizione Internazionale 1937

Partite colla P. L. M.
Ufficio di ROMA: Via del Tritone



SCREMATRICE
WESTFALIA
screma a fondo il latte il siero

M. SORDI
LODI

FABBRICA DI CAGLIO
MACCHINE PER IL LATTE
FRIGORIFERI

:: :: Chi sospende la pubblicità nella morta stagione è come quel tale che distrugge una diga durante la bassa marea :: :: :: ::

L'ARALDO DELLA STAMPA

legge e ritaglia
tutti i giornali e riviste del mondo

Agricoltori, chiedere schiarimenti a
Piazza Campo Marzio, 3 - ROMA
Telefono 65-867

L'ECO DELLA STAMPA

Via Giuseppe Compagnoni, 28 - MILANO

ricerca attentamente ed ininterrottamente sulle pubblicazioni periodiche, tutto ciò che si riferisce alla vostra persona, alla vostra industria, al vostro commercio.

Chiedere condizioni di abbonamento con semplice biglietto da visita.

AGRICOLTORI

DISTRUGGETE GLI INSETTI NOCIVI ALLE PIANTE E AL BESTIAME, USANDO I PRODOTTI ALLA NICOTINA DEL MONOPOLIO ITALIANO

SAPONE ALLA NICOTINA
ESTRATTO DI TABACCO
SOLFATO DI NICOTINA
INSETTICIDA MONITAL

prodotto integrale preparato con solfato di nicotina

OPUSCOLO ILLUSTRATIVO GRATIS
CHIEDETELO ALLA DIREZIONE GENERALE DEI MONOPOLI DI STATO IN ROMA

Per l'azione immediata e graduale dell'azoto che contiene, per la sua struttura granulare e per il suo prezzo, il

NITRATO AMMONICO

è il concime azotato più adatto, più conveniente e di più pratico impiego per tutti i terreni e per tutte le colture

Importante!
Urgente!

Contro la ruggine del grano e le altre malattie crittogamiche delle piante

ASPORITAL

POLVERE ANTICRITTOGAMICA D'AMICO PRONTA ALL'USO

Si applica a secco e permette di evitare tutti gli inconvenienti della preparazione delle poltiglie

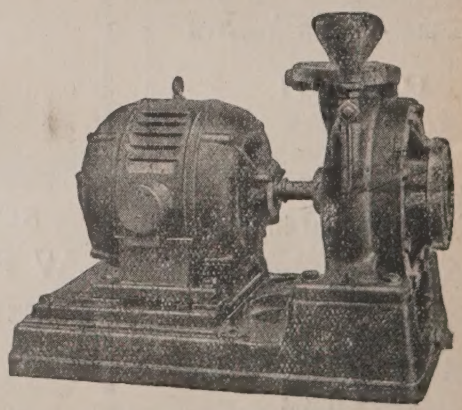
GRANDE EFFICACIA
GRANDE PRATICITÀ
MINIMA SPESA D'ACQUISTO
MINIMA SPESA DI SPARGIMENTO

Rivolgersi per il prodotto, informazioni, stampati ai fornitori di prodotti chimici per agricoltura o direttamente a:

S. A. "LA COMMERCIALE B.P.D.,, - Roma - Casella post. 471
S. A. "OSIRIDE,, - Milano - Via G. B. Morgagni, 10

Marelli

POMPE CENTRIFUGHE
PER LA CASA
PER I CAMPI
PER L'OFFICINA



ERCOLE MARELLI & C. - S. A. - MILANO